Estación de venta de alimentos para llevar

Modelos:

ITM2-48/STD
ITM2-48/DLX
ITM2-48/CT

ITM2-72/STD
ITM2-72/DLX
ITM2-72/CT



ITM2-48/STD



ITM2-72/STD

• INSTALACIÓN
• OPERACIÓN
• MANTENIMIENTO

24•7 Your Service Hotline 1-800-558-8744

W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 USA
TELÉFONO: 262.251.3800 • 800.558.8744 EE.UU./CANADÁ FAX: 262.251.7067 • 800.329.8744 SÓLO EE.UU.
www.alto-shaam.com

IMPRESO EN EE.UU. MN-28808-SP • 05/11

ALTO-SHAAM®

ENTREGA

Este aparato Alto-Shaam ha sido probado y examinado para garantizar que es una unidad de la más alta calidad. En el momento de la recepción, compruebe si ha sufrido daños durante el envío e informe de los mismos inmediatamente a la empresa de transporte responsable. ***Consulte en este manual la sección "Reclamaciones y daños durante el transporte".***

Es posible que este aparato, completo con sus accesorios y elementos sin montar, se envíe en uno o más paquetes. Compruebe y asegúrese de que ha recibido cada unidad con todos los elementos y accesorios propios para cada modelo, del modo indicado en el pedido.

Guarde toda la información e instrucciones que se facilitan junto con el aparato. Rellene y envíe a la fábrica la tarjeta de garantía lo antes posible para garantizar una rápida asistencia en caso de que realice cualquier reclamación por piezas o mano de obra dentro del periodo de garantía.

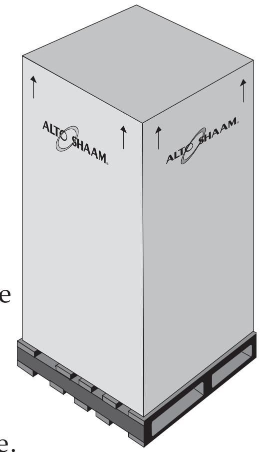
Todas las personas que vayan a instalar o utilizar el aparato, deberán leer y comprender este manual. Si desea realizar cualquier tipo de pregunta referente a la instalación, funcionamiento o mantenimiento, póngase en contacto con el departamento de asistencia de Alto-Shaam.

NOTA: En todas las reclamaciones que se realicen dentro del periodo de garantía, deberá indicar el número de modelo completo y el número de serie de la unidad.

DESEMBALAJE

1. Saque cuidadosamente el aparato de la caja o cajón.

NOTA: No deseche la caja ni el resto del material de embalaje hasta que no haya examinado la unidad para asegurarse de que no hay daños ocultos, y después de comprobar que funciona correctamente.



2. Lea con detenimiento las instrucciones del presente manual antes de comenzar a instalar este aparato.

   GUARDE ESTE MANUAL.
   Este manual se considera parte del aparato y se facilitará al propietario o director del negocio o a la persona encargada de la formación de operarios. ***Si necesita más manuales, solicítelos al departamento de asistencia de Alto-Shaam.***

3. Retire la película plástica de protección, los materiales de embalaje y los accesorios del aparato antes de conectarlo al sistema de alimentación. Guarde los accesorios en un lugar adecuado para su uso futuro.

PROCEDIMIENTOS DE SEGURIDAD Y PRECAUCIONES

Es esencial conocer los procedimientos correctos para que los equipos accionados eléctricamente o por gas funcionen en forma segura. De acuerdo a las directrices habituales sobre etiquetado de seguridad, referente a riesgos potenciales, se utilizarán las siguientes palabras e iconos a lo largo de todo el manual:

PELIGRO

Se utiliza para indicar que existe un riesgo que provocará lesiones personales graves, la muerte o daños considerables en la propiedad, si se hace caso omiso a la advertencia acompañada de este símbolo.

ADVERTENCIA

Se utiliza para indicar que existe un riesgo que puede provocar lesiones personales, en algunos casos la muerte o daños de consideración en la propiedad, si se hace caso omiso a la advertencia acompañada de este símbolo.

PRECAUCIÓN

Se utiliza para indicar que existe un riesgo que puede provocar o provocará lesiones personales moderadas o leves o daños en la propiedad, si se hace caso omiso a la advertencia acompañada de este símbolo.

PRECAUCIÓN

Se utiliza para indicar que existe un riesgo que puede provocar o provocará lesiones personales leves, daños en la propiedad o una práctica potencialmente insegura, si se hace caso omiso a la advertencia acompañada de este símbolo.

NOTA: Se utiliza para notificar al personal de instalación, funcionamiento o mantenimiento sobre aspectos importantes que no están relacionados con riesgos.

1. Este artefacto está diseñado para mantener o procesar alimentos para el consumo humano. No se autoriza ni se recomienda ningún otro uso de este artefacto.
2. Este aparato se diseñó para ser utilizado en establecimientos comerciales cuyos empleados estén familiarizados con el uso, las limitaciones y los riesgos asociados al mismo. Las instrucciones de funcionamiento y advertencias son de lectura obligatoria, y todos los operarios y usuarios deberán comprenderlas.
3. Las guías para solución de problemas, vistas de componentes y listas de piezas que se adjuntan al presente manual sirven meramente como referencia general, y su uso está dirigido a personal técnico con la formación adecuada.
4. Este manual debe considerarse una parte inherente al aparato. El manual y las instrucciones, diagramas, esquemas, listas de piezas, avisos y etiquetas deben permanecer con el aparato si éste se vende o se traslada de lugar.

NOTA

Para los equipos entragados para uso en cualquier localidad que este controlada por la siguiente directiva:

NO DESECHAR LOS EQUIPOS ELECTRICOS O ELECTRONICOS CON OTROS DESECHOSMUNICIPALES.

INSTALACIÓN

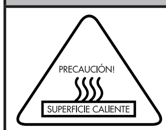
INSTALACIÓN EN EL LUGAR

PELIGRO



LA INSTALACIÓN, LAS ALTERACIONES, LOS AJUSTES, EL SERVICIO TÉCNICO O EL MANTENIMIENTO INCORRECTOS PODRÍAN PROVOCAR LESIONES GRAVES, LA MUERTE O DA—OS A LA PROPIEDAD. LEA COMPLETAMENTE LAS INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN, OPERACIÓN Y MANTENIMIENTO ANTES DE INSTALAR O REALIZAR SERVICIO TÉCNICO A ESTE EQUIPO.

PRECAUCIÓN



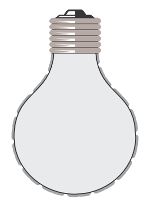
LAS PARTES METÁLICAS DEL EQUIPO ACUMULAN MUCHO EL CALOR AL ESTAR EN FUNCIONAMIENTO. PARA EVITAR QUEMADURAS, PROTÉJASE SIEMPRE CUANDO LO UTILICE.

PRECAUCIÓN



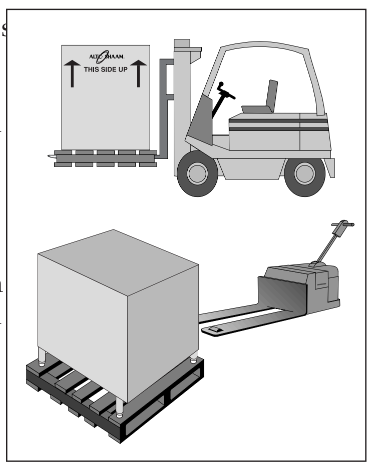
PARA EVITAR LESIONES CORPORALES, TENGA MUCHO CUIDADO AL MOVER O COLOCAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO.

PRECAUCIÓN



Se ha optimizado el rendimiento de esta unidad usando las bombillas proporcionadas de fábrica. Estas bombillas se deben reemplazar por un repuesto exacto o por un repuesto recomendado por el fabricante. Estas bombillas se han tratado para resistir el quiebre y se deben reemplazar por bombillas tratadas en forma similar con el propósito de mantener el cumplimiento de las normas NSF. NO apriete en exceso las bombillas en su tomacorriente, ya que esto puede dañar el filamento de la bombilla.

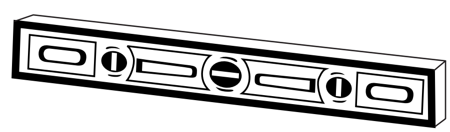
INSTALACIÓN EN EL LUGAR



Para mantener las normas Sanitation Foundation, todos los modelos fijos al piso se deben sellar en el piso con vulcanizado a temperatura ambiente o Silastic que cumpla los requisitos de la N.S.F. o tener un espacio libre sin obstrucciones de 153 mm debajo de la unidad.

1. El equipo se debe instalar sobre una superficie estable y nivelada.
2. **NO** instale este equipo en un área en que se pueda ver afectado por cualquier condición adversa como vapor, grasa, goteos de agua, temperaturas altas o cualquier condición adversa grave.
3. **NO** instale vitrinas para alimentos calientes cerca de una fuente de aire frío como un congelador, salidas de aire acondicionado o en cualquier área donde alguna fluctuación de aire exterior pueda afectar el rendimiento.
4. Se debe mantener este equipo libre y despejado de cualquier obstrucción que bloquee el acceso para mantenimiento o servicio.

Existen varios ajustes asociados a la instalación y al arranque inicial. Es importante que un técnico de servicio calificado realice estos ajustes. Los ajustes de instalación y arranque son responsabilidad del distribuidor o del usuario, e incluyen, entre otros, la calibración del termostato, el ajuste de puertas, la nivelación, la conexión eléctrica y la instalación de ruedas o patas opcionales.



NIVELACIÓN

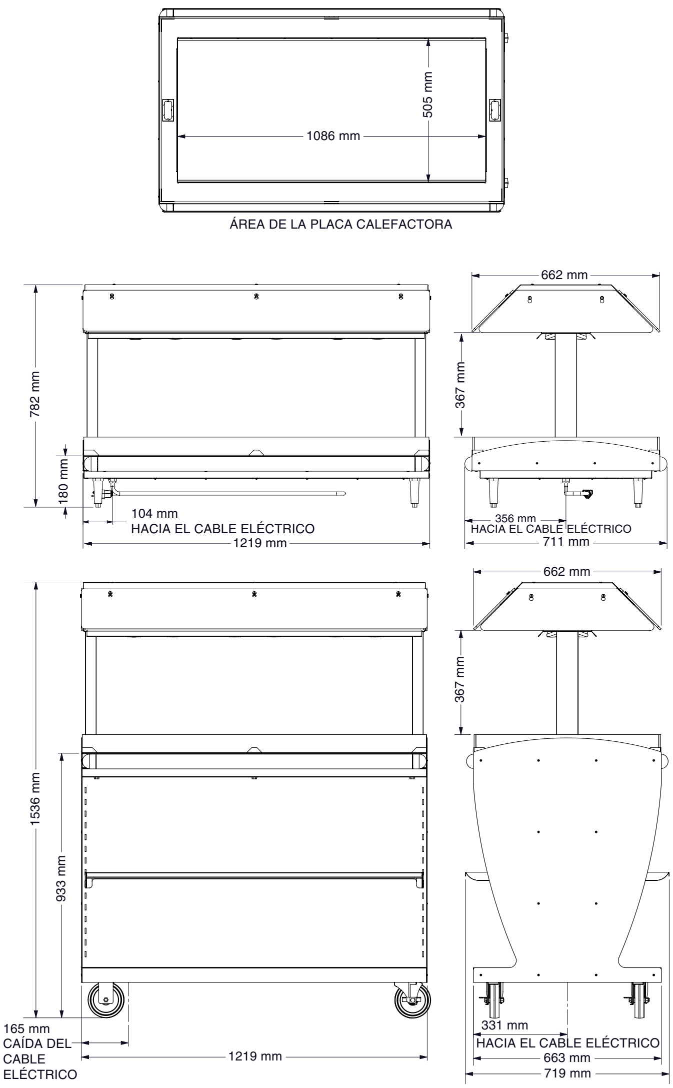
Nivele el equipo de lado a lado y de adelante hacia atrás con un nivel de burbuja de aire.

Le recomendamos revisar periódicamente el nivel para asegurarse de que el piso no haya cambiado ni que se haya movido el equipo.

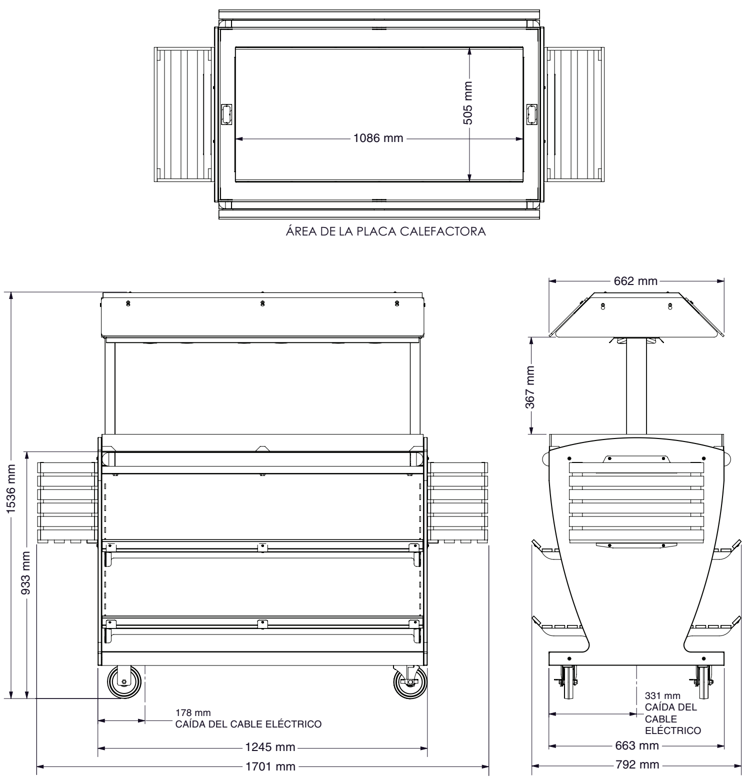
NOTA: Si no se nivela correctamente este equipo, puede que funcione incorrectamente.

INSTALACIÓN

INSTALACIÓN EN EL LUGAR



ITM2-48/STD



ITM2-48/DLX

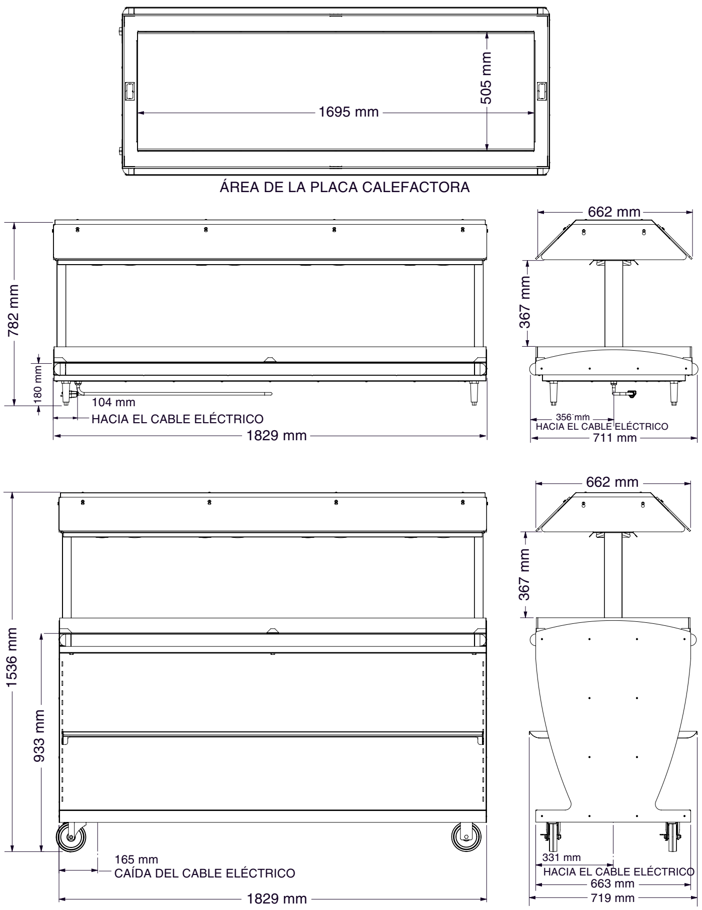
CAPACIDAD DE PRODUCTOS CALENTADOS*
16 kg MÁXIMO
CAPACIDAD DE RECIPIENTES CON CÚPULA PARA POLLOS: 12
TAMAÑO DE PAQUETE CON CÚPULA: APROX. 178 mm x 254 mm
*SÓLO PARA USO CON ARTÍCULOS PREVIAMENTE ENVASADOS

OPCIONES Y ACCESORIOS

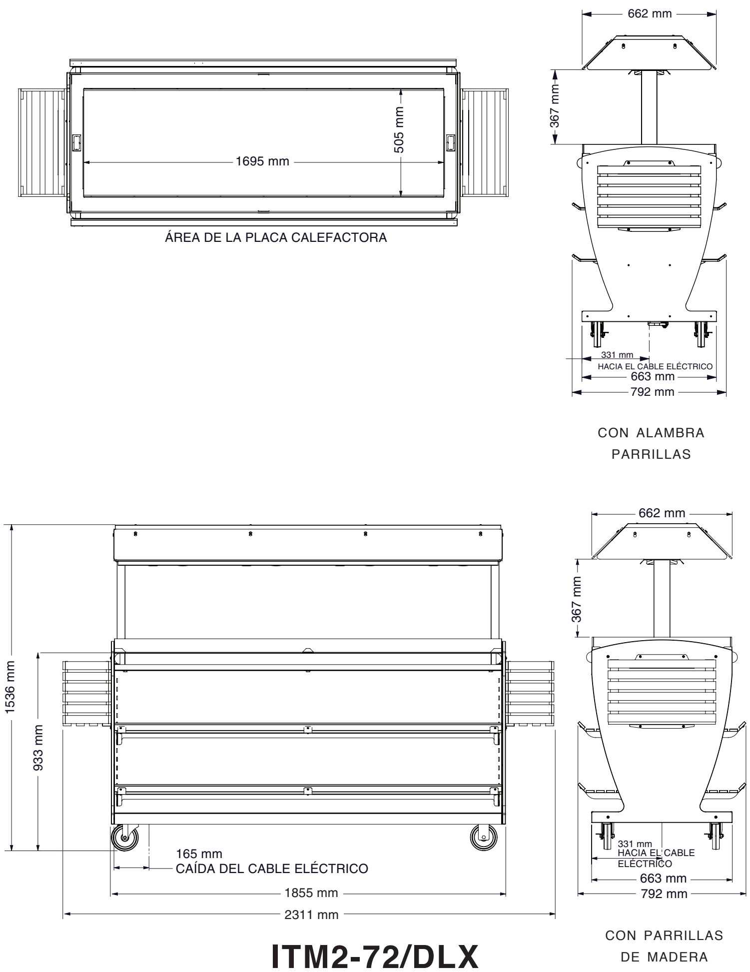
	ITM2-48/STD	ITM2-48/DLX
Paneles de acero inoxidable	5007905	5007907
Paneles con color personalizado	5007906	5007908
Protecciones laterales completas, Lexan	5007917	5007917

INSTALACIÓN

INSTALACIÓN EN EL LUGAR



ITM2-72/STD



ITM2-72/DLX

CAPACIDAD DE PRODUCTOS CALENTADOS*

29 kg MÁXIMO

CAPACIDAD DE RECIPIENTES CON CÚPULA PARA POLLOS: 21

TAMAÑO DE PAQUETE CON CÚPULA: APROX. 178 mm x 254 mm

*SÓLO PARA USO CON ARTÍCULOS PREVIAMENTE ENVASADOS

OPCIONES Y ACCESORIOS

	ITM2-72/STD	ITM2-72/DLX
Paneles de acero inoxidable	5007911	5007913
Paneles con color personalizado	5007912	5007914
Protecciones laterales completas, Lexan	5007917	5007917

INSTALACIÓN

CONEXIÓN ELÉCTRICA

Un técnico de servicio calificado debe instalar el equipo. El horno se debe conectar debidamente a tierra de acuerdo con National Electrical Code y los códigos locales pertinentes.

PELIGRO

Para evitar descargas eléctricas, este electrodoméstico DEBE estar debidamente conectado a tierra conforme a las normas eléctricas locales o, en caso de ausencia de las mismas, según la edición pertinente de National Electric Code ANSI/NFPA Nº 70. En Canadá, todas las conexiones eléctricas deberán respetar la parte 1 del Código de Electricidad de Canadá, CSA C22.1, o según las normas locales.

Enchufe la unidad SOLAMENTE a un tomacorriente con conexión a tierra, posicionando la unidad de forma que se pueda acceder fácilmente al enchufe en el caso de una emergencia. Se producirá la formación de arco eléctrico al conectar o desconectar la unidad, a menos que los controles estén en la posición "OFF" (apagado).

Un electricista autorizado debe instalar un tomacorriente adecuado, una configuración de tomacorriente o un cableado permanente para esta unidad de acuerdo con los códigos eléctricos locales.

ASPECTOS ELÉCTRICOS - ITM2-48

VOLTAJE	FASE	CICLO/HZ	AMPERIOS	kW	CABLE Y ENCHUFE
120	1	60	11,0	1,32	NEMA 5-15P Enchufe de 15 A - 125 V
230	1	50	6,1	1,40	CABLE SIN ENCHUFE

ASPECTOS ELÉCTRICOS - ITM2-72

VOLTAJE	FASE	CICLO/HZ	AMPERIOS	kW	CABLE Y ENCHUFE
120	1	60	16,0	1,90	NEMA 5-20P Enchufe de 20 A - 125 V
230	1	50	8,7	2,00	CABLE SIN ENCHUFE

En el paquete de documentos que se proporcionan con la unidad se incluyen los diagramas de cableado.

PRECAUCIÓN

PRECAUCIÓN!
SUPERFICIE CALIENTE

LAS PARTES METÁLICAS DEL EQUIPO ACUMULAN MUCHO EL CALOR AL ESTAR EN FUNCIONAMIENTO. PARA EVITAR QUEMADURAS, PROTÉJASE SIEMPRE CUANDO LO UTILICE.

PELIGRO

DESCONECTE LA UNIDAD DE LA FUENTE DE ALIMENTACIÓN ANTES DE LIMPIARLA O REPARARLA.

RESPECTO A UNIDADES ESTÁNDAR INTERNACIONALES:

Si la unidad no está equipada con cable flexible con enchufe, se debe incorporar en el cableado fijo para la desconexión un dispositivo de desconexión aprobado en el país con todos los polos que tenga una separación de los contactos de al menos 3 mm en todos los polos. Al usar un cable sin enchufe, el conductor verde/amarillo se debe conectar al terminal que está marcado con el símbolo de conexión a tierra. Si se usa un enchufe, el tomacorriente hembra debe ser de fácil acceso. Si se requiere cambiar el cable de alimentación, use uno similar que venda el distribuidor.

Para unidades de 230 V: Para prevenir el peligro de descarga eléctrica entre el aparato y otros aparatos o piezas metálicas cercanas, se proporciona un borne de conexión de compensación. Para proporcionar la protección suficiente contra diferencias de voltaje, se debe conectar un conductor de conexión de compensación a este borne y a los otros aparatos o piezas metálicas. El terminal está marcado con el siguiente símbolo.

OPERACIÓN

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD PARA EL USUARIO

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD PARA EL USUARIO:

Este equipo está diseñado para su uso en establecimientos comerciales donde el personal calificado esté familiarizado con el propósito, las limitaciones y los peligros asociados a este equipo. Todos los operadores y los usuarios deben leer y comprender las instrucciones de operación, y las advertencias.

PRECAUCIÓN



LAS PARTES METÁLICAS DEL EQUIPO ACUMULAN MUCHO EL CALOR AL ESTAR EN FUNCIONAMIENTO. PARA EVITAR QUEMADURAS, PROTÉJASE SIEMPRE CUANDO LO UTILICE.

ARRANQUE

ANTES DEL USO INICIAL:

Antes de operar la unidad, limpie el interior y exterior con un paño húmedo y una solución jabonosa suave. Enjuague bien.

Se debe calentar la placa calentadora de mercadería para eliminar los aceites en la superficie y el olor que se produce durante el primer uso del equipo.

Coloque el interruptor de cambio de ON/OFF (encendido/apagado) en la posición ON (encendido). Coloque el interruptor de cambio LOW/MED/HIGH (baja/media/alta) en la posición HIGH (alta). Permita que la unidad se caliente durante 30 minutos o hasta que no se detecte ningún olor.

⚠ PELIGRO



DESCONECTE LA UNIDAD DE LAFUENTEDEALIMENTACIÓN ANTES DE LIMPIARLA O REPARARLA.

PROCEDIMIENTOS DE OPERACIÓN

1. Ajuste el interruptor de cambio.

Coloque el interruptor de cambio en la posición "ON" (encendido). Se encenderán las luces y comenzará a calentarse la placa calefactora.

Ajuste el interruptor de cambio de 3 vías en la temperatura de mantenimiento que desee (LOW/MED/HIGH).

2. Calentamiento previo.

Precaliente durante un mínimo de 30 minutos antes de cargar los alimentos.

3. Cargue los alimentos calientes envasados previamente en la estación de venta.

Antes de cargar la unidad con alimentos, use un termómetro de alimentos pequeño para asegurarse de que todos los productos hayan alcanzado una temperatura interna de 71° C o mayor. Si algún producto alimentario no está en la temperatura adecuada para servir, use un horno de cocción y de mantenimiento Halo Heat o un horno Combitherm para calentar el producto en el rango de temperatura correcto.

✔ Protéjase las manos al manipular artículos calientes.

✔ No apile recipientes de alimentos.

✔ Asegúrese de que se usen sólo alimentos calientes ENVASADOS PREVIAMENTE en recipientes apropiados resistentes al calor en esta vitrina caliente.

4. Revise la temperatura de los alimentos.

Debido a que el rango de temperatura apropiado depende del tipo de productos y de las cantidades que se mantengan, es necesario usar en forma periódica un termómetro pequeño para verificar cada artículo y asegurarse de que se mantengan las temperaturas correctas. Las normas de salud locales pueden variar en relación a las temperaturas para servir mínimas. El rango de temperatura correcto generalmente es de 71° C o mayor.

Temperatura PROMEDIO de la placa calefactora:	
Configuración	**Temperatura**
Low (Baja)	93° C
Med (Media)	107° C
High (Alta)	121° C

OPERACIÓN

PAUTAS GENERALES DE MANTENIMIENTO

Los chefs, cocineros y otro personal especializado en servicios de alimentos usan diversos métodos de cocción. Las temperaturas de mantenimiento adecuadas para un producto alimentario específico se deben basar en el contenido de humedad, el volumen y las temperaturas para servir adecuadas del producto. Las temperaturas de mantenimiento seguras también se deben correlacionar con la palatabilidad al determinar la duración del tiempo de mantenimiento para un producto específico.

Halo Heat mantiene la cantidad máxima de contenido de humedad del producto sin agregar agua, vapor de agua ni vapor. El mantenimiento de la humedad natural máxima del producto conserva su sabor natural y proporciona un gusto más genuino. Además de la retención de humedad del producto, las finas propiedades de Halo Heat mantienen una temperatura constante en todo el armario sin la necesidad de usar un ventilador de distribución de calor, por lo tanto, evita una mayor pérdida de humedad causada por la evaporación o deshidratación.

Cuando se retira el producto de un ambiente de cocción a alta temperatura para transferencia inmediata a equipos con la menor temperatura que se requiere para mantenimiento de comida caliente, se puede formar condensación en el exterior del producto y en el interior de contenedores plásticos que se usen para aplicaciones de autoservicio. Permitir que el producto libere el vapor y el calor inicial que se produce por la cocción a alta temperatura puede paliar esta condición. Para conservar la seguridad y calidad de los alimentos cocidos frescos, se debe permitir solamente un período de tiempo máximo de 1 a 2 minutos para que se libere el calor inicial del producto.

Use un termómetro de aguja de metal para medir la temperatura interna de los productos que se mantengan. Ajuste la configuración del termostato para alcanzar la mejor configuración general en base a la temperatura interna del producto.

RANGO DE TEMPERATURA DE MANTENIMIENTO	
CARNE	**CELSIUS**
CARNE DE VACUNO ASADA — A punto	54° C
CARNE DE VACUNO - Término medio/Bien cocido	68° C
PECHO DE VACUNO	71° — 79° C
CARNE TIPO CORN BEEF	71° — 79° C
PASTRAMI	71° — 79° C
COSTILLA DE PRIMERA — A punto	54° C
BISTEC — Asado/Frito	60° — 71° C
COSTILLAS — Vacuno o cerdo	71° C
TERNERA	71° — 79° C
JAMÓN	71° — 79° C
CERDO	71° — 79° C
CORDERO	71° — 79° C
AVE	
POLLO — Frito/Horneado	71° — 79° C
PATO	71° — 79° C
PAVO	71° — 79° C
GENERAL	71° — 79° C
PESCADO/MARISCOS	
PESCADO — Horneado/Frito	71° — 79° C
LANGOSTA	71° — 79° C
CAMARONES — Frito	71° — 79° C
PRODUCTOS HORNEADOS	
PAN/ROLLOS	49° — 60° C
MISCELÁNEOS	
GUISOS	71° — 79° C
MASA — Reposar	27° — 38° C
HUEVOS — Fritos	66° — 71° C
ENTRADAS CONGELADAS	71° — 79° C
CANAPÉS	71° — 82° C
PASTA	71° — 82° C
PIZZA	71° — 82° C
PAPAS	82° C
COMIDAS EN PLATO	60° — 74° C
SALSAS	60° — 93° C
SOPA	60° — 93° C
VEGETALES	71° — 79° C
LAS TEMPERATURAS DE MANTENIMIENTO QUE SE INDICAN AQUÍ SON SÓLO PAUTAS SUGERIDAS. TODO EL MANTENIMIENTO DE ALIMENTOS SE DEBE BASAR EN LAS TEMPERATURAS INTERNAS DEL PRODUCTO. RESPETE SIEMPRE LAS NORMAS DE SALUD (HIGIENE) LOCALES PARA TODOS LOS REQUISITOS DE TEMPERATURA INTERNA.	

CUIDADO Y LIMPIEZA

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO PREVENTIVO

PROTECCIÓN DE LAS SUPERFICIES DE ACERO INOXIDABLE



Es importante proteger las superficies de acero inoxidable contra la corrosión durante su mantenimiento. Los compuestos químicos fuertes, corrosivos o inapropiados pueden destruir completamente la superficie protectora del acero inoxidable. Los estropajos abrasivos, lana de acero o accesorios de metal producirán la abrasión de las superficies causando daños en la capa protectora y con el tiempo producirán áreas de corrosión. Incluso el agua, particularmente las aguas duras con concentraciones altas a moderadas de cloruros causarán oxidación y picaduras que provocarán la oxidación y la corrosión.

Además, muchos alimentos ácidos derramados y dejados sobre las superficies de metal son factores que contribuirán a la corrosión de las mismas. Los agentes, materiales y métodos de limpieza son vitales para mantener el aspecto y prolongar la duración de este aparato. Los alimentos derramados deben retirarse y se debe pasar un paño por el área tan pronto como sea posible, pero como mínimo una vez al día. Enjuague siempre a fondo las superficies después de usar un agente de limpieza y pase un paño para eliminar el agua acumulada tan rápido como sea posible después de enjuagarlas.

AGENTES DE LIMPIEZA

Use productos de limpieza que no sean abrasivos diseñados para usar en superficies de acero inoxidable. Los agentes de limpieza deben ser compuestos que no contengan cloruros ni sales cuaternarias. Nunca use ácido clorhídrico (ácido muriático) en superficies de acero inoxidable. Use siempre un agente de limpieza apropiado a la concentración recomendada por el fabricante. Póngase en contacto con su proveedor de limpieza local para obtener recomendaciones sobre productos.

MATERIALES DE LIMPIEZA

La función de limpieza puede lograrse normalmente con el agente de limpieza apropiado y un paño suave limpio. Cuando se deban emplear métodos más agresivos, use un estropajo no abrasivo en áreas difíciles y asegúrese de restregar siguiendo las vetas visibles de la superficie de metal para no arañar la superficie. Nunca use cepillos de alambre, estropajos de metal ni raspadores para eliminar los residuos de alimentos.

⚠ PRECAUCIÓN



PARA PROTEGER LAS SUPERFICIES DE ACERO INOXIDABLE, EVITE POR COMPLETO EL USO DE COMPUESTOS DE LIMPIEZA ABRASIVOS, LIMPIADORES A BASE DE CLORO O LIMPIADORES QUE CONTENGAN SALES CUATERNARIAS. NUNCA USE ÁCIDO CLORHÍDRICO (ÁCIDO MURIÁTICO) EN ACERO INOXIDABLE. NUNCA USE CEPILLOS METÁLICOS, ESPONJAS DE METAL NI RASPADORES.

CUIDADO Y LIMPIEZA

CUIDADO DEL EQUIPO



La limpieza y apariencia de este equipo contribuirá considerablemente a la eficacia del funcionamiento y a brindar alimentos sabrosos y apetitosos. Un buen equipo que se mantiene limpio, funciona mejor y dura más tiempo.

LIMPIE COMPLETAMENTE EL EQUIPO TODOS LOS DÍAS



1. Retire los alimentos de la estación de venta.

2. Coloque el interruptor de cambio de encendido/apagado en la posición “OFF”. Desconecte la unidad de la fuente de energía y deje que se enfríe.

3. Limpie la placa calefactora y las superficies metálicas de la unidad con un paño limpio y con cualquier detergente comercial o solvente desengrasante bueno en la concentración recomendada. Use una esponja plástica o un limpiador de hornos para las áreas difíciles. Enjuague las superficies, limpiando con una esponja y agua tibia limpia.

NOTA: Evite el uso de compuestos de limpieza abrasivos, limpiadores a base de cloruro o limpiadores que contengan sales cuaternarias. Nunca use ácido clorhídrico (ácido muriático) en acero inoxidable.

4. Las superficies se pueden limpiar con una solución desinfectante después de limpiar y enjuagar. La solución debe estar aprobada para su uso con superficies de acero inoxidable que tengan contacto con alimentos.

5. Limpie las protecciones para el calor con un limpiador de ventanas.

6. Para ayudar a mantener el revestimiento de la película protectora sobre acero inoxidable, limpie el exterior de la unidad con un limpiador recomendado para superficies de acero inoxidable. Rocíe el agente de limpieza sobre un paño y limpie en dirección de la fibra de acero inoxidable.

Respete siempre las normas de salud (higiene) estatales o locales relacionadas con todos los requisitos correspondientes sobre limpieza y desinfección para equipos de alimentos.

PELIGRO





EN NINGÚN MOMENTO DEBE LIMPIARSE EL VAPOR DEL INTERIOR O DEL EXTERIOR, REGARSE, INUNDARSE CON AGUA O SOLUCIÓN LÍQUIDA DE CUALQUIER TIPO. NO UTILICE UN CHORRO DE AGUA PARA LIMPIAR.

PODRÍAN PRODUCIRSE DA— OS GRAVES O DESCARGA ELÉCTRICA.

LA GARANTÍA SE PIERDE SI SE INUNDA EL ELECTRODOMÉSTICO.

⚠ PELIGRO



DESCONECTE LA UNIDAD DE LA FUENTE DE ALIMENTACIÓN ANTES DE LIMPIARLA O REPARARLA.

DESINFECCIÓN

El sabor y el aroma de los alimentos están, por lo general, tan estrechamente relacionados que es difícil, si no imposible, separarlos. También existe una relación importante e inseparable entre la limpieza y el sabor de los alimentos. La limpieza, la mayor eficacia del funcionamiento y la apariencia del equipo contribuyen considerablemente a brindar alimentos sabrosos y apetitosos. Un buen equipo que se mantiene limpio, funciona mejor y dura más tiempo.

La mayoría de los alimentos transmiten su propio aroma particular y muchos alimentos absorben olores existentes. Desafortunadamente, durante esta absorción, no hay diferencia entre los olores BUENOS y MALOS. La mayoría de los olores y sabores desagradables que complican las operaciones de servicios de alimentos son producto del desarrollo de bacterias. La acidez, la ranciedad, el olor a humedad, el sabor añejo u otros sabores DESAGRADABLES generalmente son producto de la actividad de gérmenes.

La forma más fácil de garantizar un sabor natural y pleno en los alimentos es por medio de una limpieza integral. Esto significa mantener un buen control de la suciedad visible (polvo) y la invisible (gérmenes). Un enfoque completo a la desinfección proporcionará la limpieza esencial. Garantizará una apariencia atractiva del equipo, junto con la eficacia y utilidad máximas. Más importante aún, un buen programa de desinfección proporciona uno de los elementos clave en la prevención de enfermedades transmitidas por los alimentos.

Un ambiente de mantenimiento controlado para los alimentos preparados es sólo uno de los factores importantes involucrados en la prevención de las enfermedades transmitidas por los alimentos. El monitoreo y el control de la temperatura durante la recepción, el almacenamiento, la preparación y el servicio de alimentos son igual de importantes.

El método más preciso de medición de temperaturas seguras de alimentos calientes y fríos es por medio de la temperatura interna del producto. Un termómetro de alta calidad es una herramienta eficaz para este propósito y se debe usar rutinariamente en todos los productos que requieran mantenimiento a una temperatura específica.

Un programa de desinfección integral debe enfocarse en la capacitación del personal sobre los procedimientos básicos de desinfección. Esto incluye higiene personal, manipulación adecuada de alimentos crudos, cocción a una temperatura interna segura del producto y un monitoreo rutinario de las temperaturas internas desde la recepción hasta el servicio.

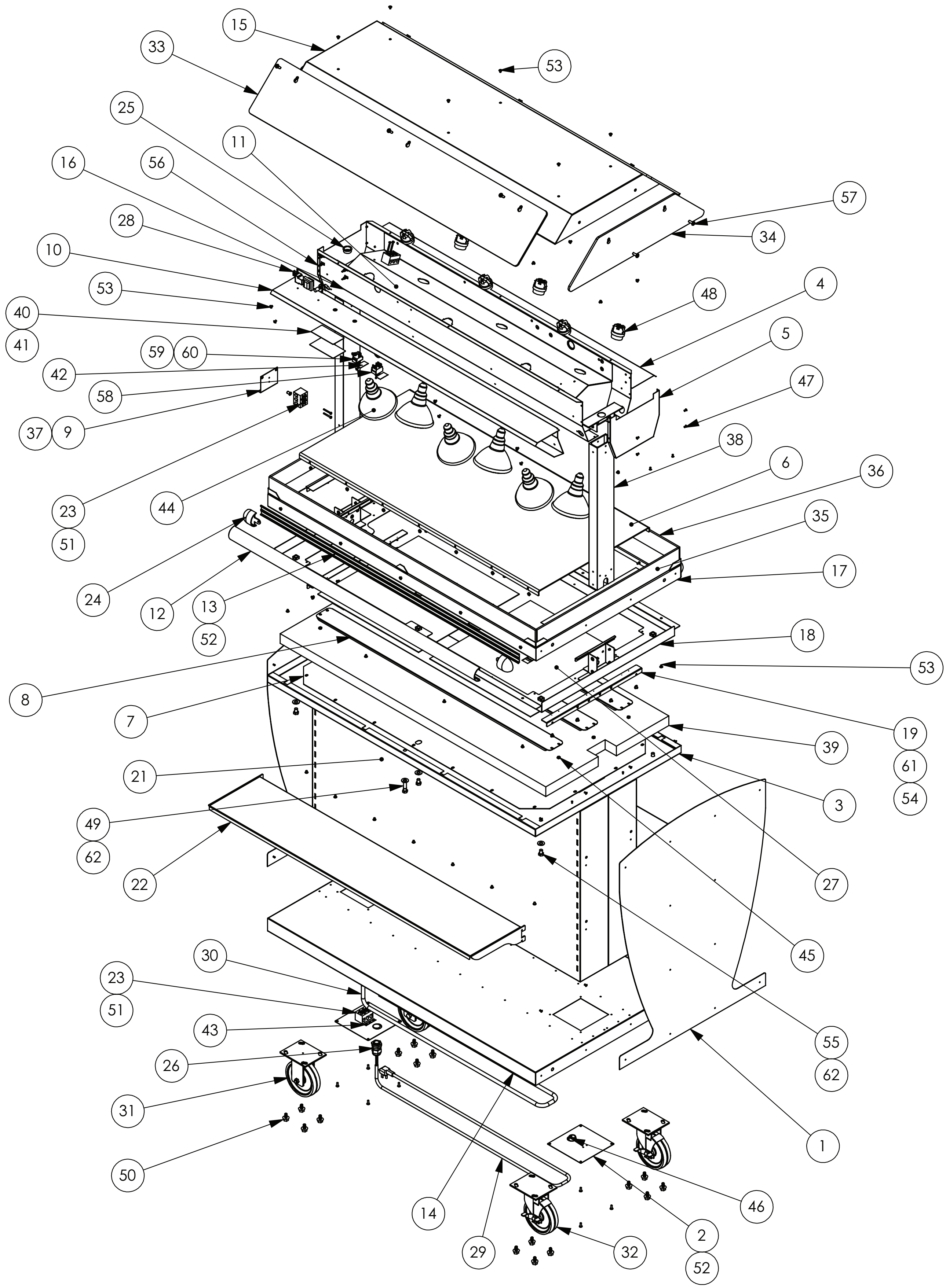
La mayoría de las enfermedades transmitidas por alimentos puede evitarse por medio de un control de temperatura adecuado y un programa de desinfección integral. Estos dos factores son importantes para forjar un servicio de calidad como la base de la satisfacción del cliente. Las prácticas seguras de manipulación de alimentos para prevenir enfermedades transmitidas por alimentos son de importancia fundamental para la salud y la seguridad de los clientes.

Usted puede obtener más información disponible comunicándose con:

CENTER FOR FOOD SAFETY AND APPLIED NUTRITION FOOD AND DRUG ADMINISTRATION
1-888-SAFEFOOD

TEMPERATURAS INTERNAS DE PRODUCTOS	
ALIMENTOS CALIENTES	
ZONA DE PELIGRO	4° A 60° C
ZONA CRÍTICA	21° A 49° C
ZONA SEGURA	60° A 74° C
ALIMENTOS FRÍOS	
ZONA DE PELIGRO	SOBRE 4° C
ZONA SEGURA	2° A 4° C
ALIMENTOS CONGELADOS	
ZONA DE PELIGRO	SOBRE 0° C
ZONA CRÍTICA	-18° A 0° C
ZONA SEGURA	-18° C O INFERIOR

SERVICIO


15
33
53
25
11
16
56
57
28
34
10
53
48
4
40
41
59
60
5
42
47
58
37
9
38
6
36
23
51
44
35
24
17
12
13
52
18
53
8
19
7
61
39
54
21
3
49
62
22
27
30
45
23
51
43
55
62
26
31
1
50
46
14
2
29
32
52

LISTA DE PIEZAS DE SERVICIO

	MODELO >	ITM2-48		ITM2-72	
PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	N° DE PIEZA	CANT.	N° DE PIEZA	CANT.
1	SISTEMA DE PANELES LATERALES, NEGROS	1006499	2	1006499	2
	SISTEMA DE PANELES LATERALES, ACERO INOXIDABLE	1006498	2	1006498	2
2	PLACA DE LA CUBIERTA DEL CABLE	1006591	2	1006591	2
3	BASE SUPERIOR	1006995	1	1008348	1
4	LADO SUPERIOR INTERIOR	1007080	1	1008327	1
5	EXTREMO DE LA LUZ SUPERIOR INTERIOR	1007098	2	1007098	2
6	PLACA CALEFACTORA	1007107	1	1008269	1
	TORNILLO TRONCOCÓNICO DE 10-32 x 1/2 PULG.	SC-2661	14	SC-2661	18
	ARANDELA DE PRESIÓN DE 1/4 PULG.	WS-2294	14	WS-2294	14
7	PANEL DE ACCESO	1007110	1	1008268	1
8	REFUERZO DE LA ALMOHADILLA TÉRMICA	1007503	3	1008270	3
9	SOPORTE DE TERMINAL	1007507	1	1007507	1
10	LADO SUPERIOR INTERIOR CON CONTROLES	1008122	1	1008328	1
11	PANEL DE LUZ INTERIOR	1008316	1	1008330	1
12	PARAGOLPES	1009067	2	1009068	2
13	CARRIL DEL PARAGOLPES	1009069	2	1009070	2
14	EMPLAZAMIENTO DEL SOPORTE DE LA BASE	5005235	1	5007460	1
15	EMPLAZAMIENTO SUPERIOR EXTERIOR, NEGRO	5005285	1	5007449	1
	EMPLAZAMIENTO SUPERIOR EXTERIOR, ACERO INOXIDABLE	5005294	1	5007920	1
16	EMPLAZAMIENTO SUPERIOR INTERIOR	5005806	1	5007446	1
17	SOPORTE DE LA PLACA CALEFACTORA	1007107	1	1008256	1
	SOPORTE DE ESQUINA 1 PARA PROTECCIÓN TÉRMICA	1008177	4	1008177	4
	SOPORTE DE ESQUINA 2 PARA PROTECCIÓN TÉRMICA	1008178	4	1008178	4
	SOPORTE CENTRAL 1 PARA PROTECCIÓN PARA EL CALOR	1008337	2	1008337	2
	SOPORTE CENTRAL 2 PARA PROTECCIÓN PARA EL CALOR	1008338	2	1008338	2
	TORNILLOS DE 6-32 X 1/2 PULG. PARA LA PROTECCIÓN TÉRMICA	SC-2239	12	SC-2239	12
18	SOPORTE INFERIOR DE LA PLACA CALEFACTORA	5005843	1	5007413	1
19	EMPLAZAMIENTO PARA PERNO DEL SOPORTE	5006314	2	5006314	2
20	JUEGO DE CABLES	5006329	1	5006330	1
21	EMPLAZAMIENTO DEL REFUERZO DE LA BASE	5006784	2	5007461	2
22	REPISA NEGRA	5006851	2	5007616	2
	REPISA DE MADERA	5006642	1	5006642	2
	REPISA DE REJILLA	—	—	SH-25011	8
	REPISA, ACERO INOXIDABLE	5006786	2	5007615	2
23	BLOQUE EN T	BK-3019	3	BK-3019	3
	BLOQUE DE TERMINALES DE PORCELANA	—	—	BK-33546	3
24	PARAGOLPES DE EXTREMO NEGRO	BM-27338	4	BM-27338	4
25	ORIFICIO DE ENRUTAMIENTO DE 1 PULG.	BU-33619	3	BU-33619	3
26	CASQUILLO DE PROTECCIÓN CONTRA TIRONES DE 5,8 A 13,9 MM	BU-34717	2	BU-34717	2
27	ALMOHADILLA TÉRMICA DE 120 V	CB-34406	2	CB-34406	2
		—	—	CB-34407	1
	ALMOHADILLA TÉRMICA DE 230 V	CB-34628	2	CB-34628	2
		—	—	CB-34629	1
28	TABLERO DE CONTROL DE 120 V	CC-34593	1	CC-34593	1
	TABLERO DE CONTROL DE 230 V	CC-34632	1	CC-34632	1

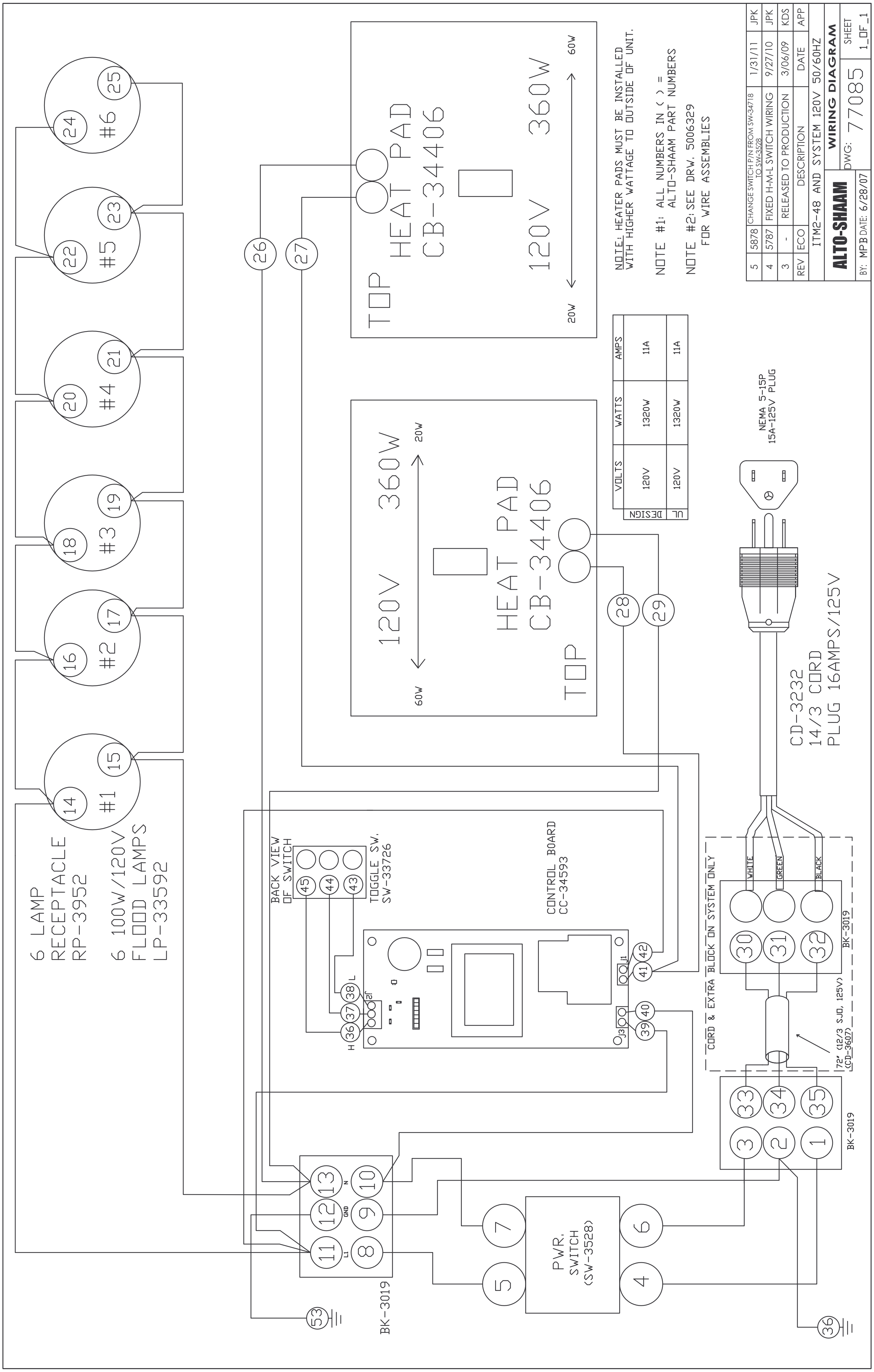
CONTINUÓ PRÓXIMA PÁGINA

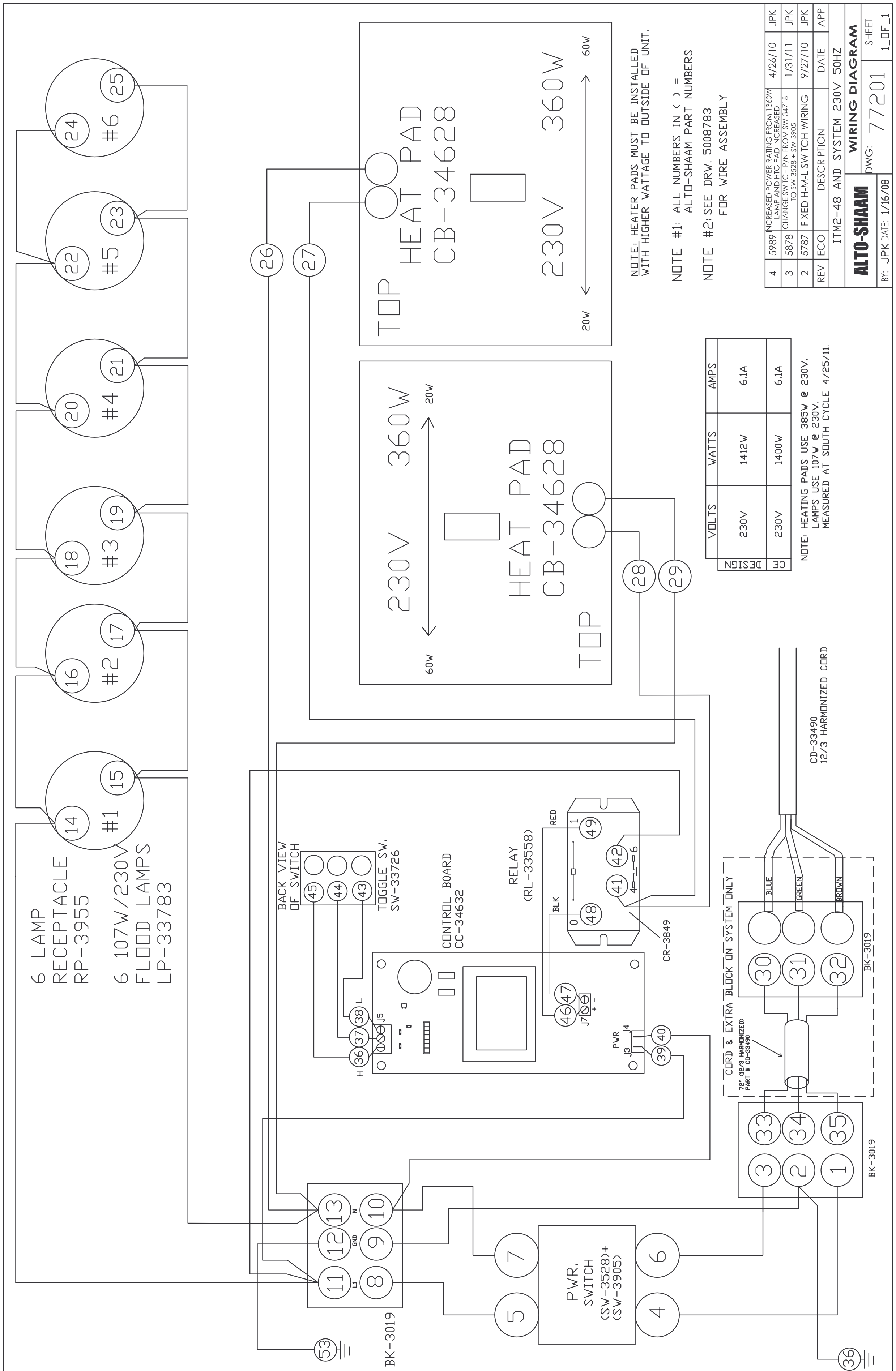
SERVICIO

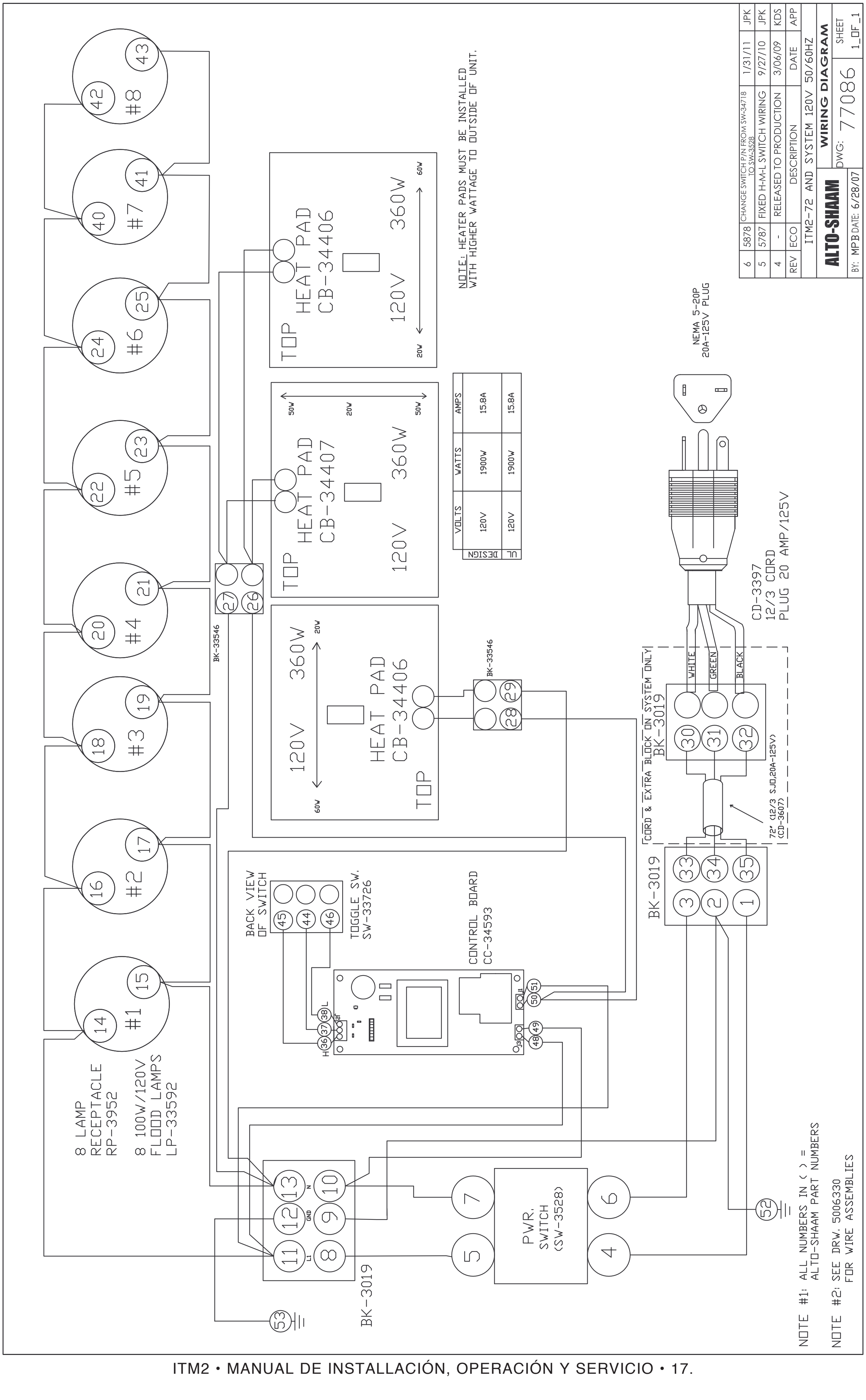
LISTA DE PIEZAS DE SERVICIO

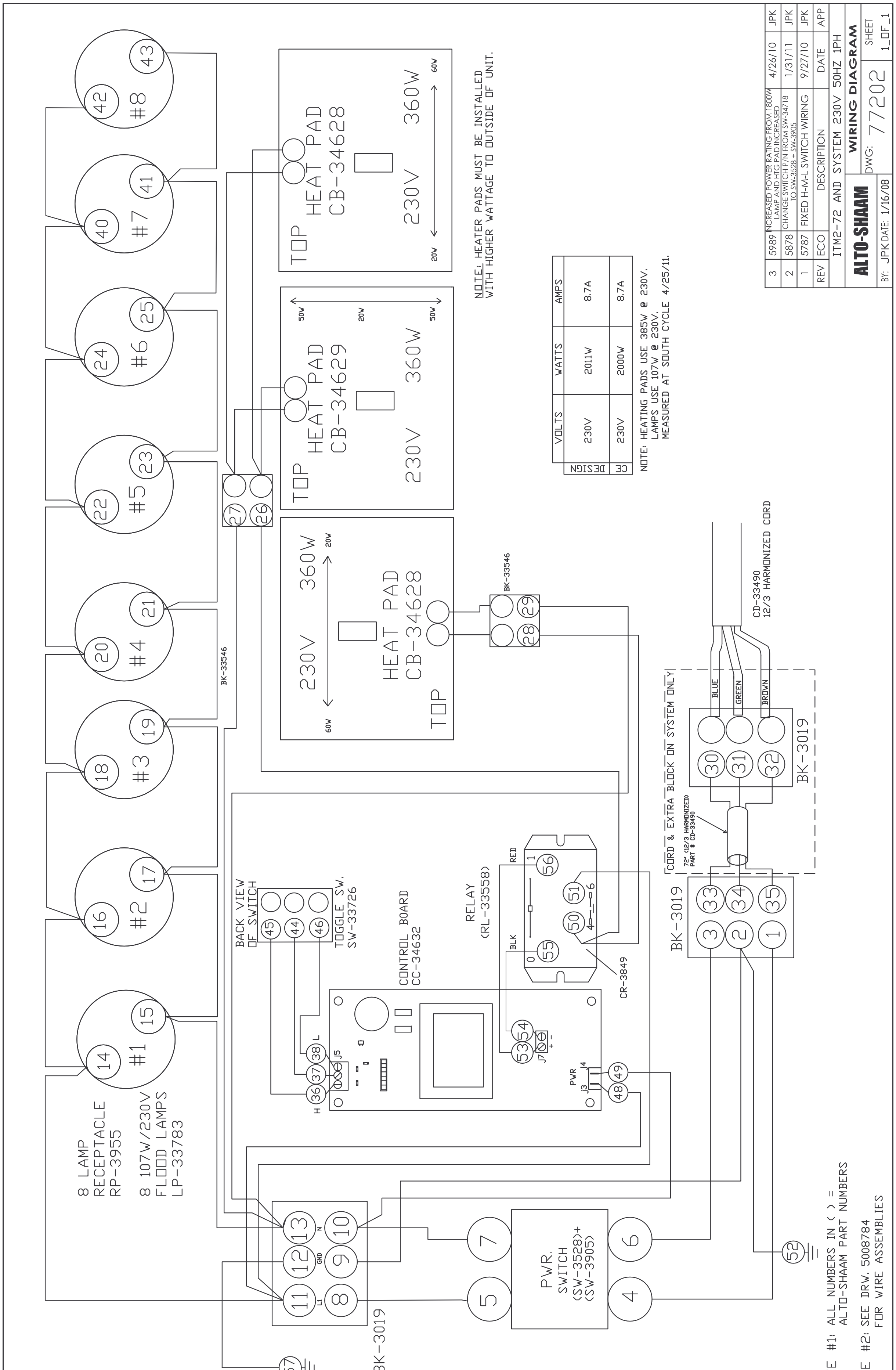
	MODELO >	ITM2-48		ITM2-72	
PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	Nº DE PIEZA	CANT.	Nº DE PIEZA	CANT.
29	JUEGO DE CABLES DE 120 V	CD-3232	1	CD-3397	1
	CABLE DE 230 V	CD-33490	183 CM	CD-33490	183 CM
30	CABLE 12/3 SJEOW-A	CD-3607	183 CM	CD-3607	183 CM
	CABLE DE 230 V	CD-33490	183 CM	CD-33490	183 CM
31	RUEDA RÍGIDA DE 5 PULG.	CS-2025	2	CS-2025	2
32	RUEDA GIRATORIA DE 5 PULG. CON FRENO	CS-2026	2	CS-2026	2
33	PROTECCIONES LEXAN	GD-27330	2	GD-28075	2
34	PROTECCIÓN LATERAL LEXAN	GD-27331	2	GD-27331	2
35	PROTECCIÓN TÉRMICA LATERAL	GD-28024	2	GD-28024	2
36	PROTECCIÓN TÉRMICA	GD-28025	2	GD-28026	2
37	TORNILLO DE TIERRA	SC-2190	1	SC-2190	1
38	BISAGRA DE SOPORTE VERTICAL	HG-27333	2	HG-27333	2
39	AISLAMIENTO ESPONJOSO	IN-22364	0,69 M^2	IN-22364	1,02 M^2
40	ETIQUETA DE CAPACIDAD	LA-26348	1	LA-26348	1
41	PROTECTOR DE ETIQUETA LAMINADO	LA-26349	1	LA-26349	1
42	CONJUNTO DE ETIQUETA DEL INTERRUPTOR	LA-28162	1	LA-28162	1
43	ETIQUETA DE BLOQUE EN T DE 220 V	LA-3509	1	LA-3509	1
44	FOCO DE ALTA INTENSIDAD DE 100 W Y 120 V	LP-33592	6	LP-33592	8
	FOCO DE ALTA INTENSIDAD DE 100 W Y 230 V	LP-33783	6	LP-33783	8
45	TUERCA HEXAGONAL Nº 8-32	NU-2296	12	NU-2296	12
46	ORIFICIO DE ENCHUFE DE 7/8 PULG.	PG-3559	1	PG-3559	1
47	REMACHE OCULTO, N° 44 INOXIDABLE	RI-2100	108	RI-2100	108
48	PORTALÁMPARA DEL FOCO DE 120 V	RP-3952	6	RP-3952	8
	PORTALÁMPARA DEL FOCO DE 230 V	RP-3955	6	RP-3955	8
49	TAPA HEXAGONAL DE 3/8-16 X 1 1/2 PULG.	SC-22553	2	SC-22553	2
50	TORNILLO DE CABEZA HEXAGONAL DENTADO DE 5/16-18 X 5/8	SC-2351	16	SC-2351	16
51	TORNILLO PHILLIPS DE 6-32X1-1/4 NC	SC-2365	6	SC-2365	6
52	TORNILLO PHILLIPS DE 8-32 X 1/2 PULG.	SC-2425	18	SC-2425	22
53	TORNILLO PHILLIPS DE 8-32 X 1/4 PULG.	SC-2459	66	SC-2459	78
54	TORNILLO DE 10-32 X 1/4 PULG. DE CABEZA TRONCOCÓNIC	SC-26791	26	SC-26791	26
55	TORNILLO DE CABEZA HEXAGONAL DE 3/8-16 X 1/2 PULG.	SC-28060	6	SC-28060	6
56	SEPARADOR DE PANEL DE MONTAJE DE BLOQUEO	SP-33832	4	SP-33832	4
57	PERNO DE REBORDE LARGO DE ACERO INOXIDABLE	ST-2547	10	ST-2547	12
58	INTERRUPTOR DE CAMBIO 16(4) DE 250 V T85	SW-33726	1	SW-33726	1
59	INTERRUPTOR DE CAMBIO UB 20 A DE 250 V	SW-3528	1	SW-3528	1
60	INTERRUPTOR DE ARRANQUE	SW-3905	1	SW-3905	1
61	CINTA VHB DE 1 PULG. X 17 PULG. 25 MIL	TA-24448	2	TA-24448	2
62	ARANDELA PLANA DE 3/8 PULG. DE DIÁMETRO INTERIOR, 7/8 PULG. DE DIÁMETRO EXTERIOR Y DE ACERO INOXIDABLE	WS-23991	8	WS-23991	8
63*	SOPORTE IZQUIERDO DE LA REPISA PARA PARRILLAS	5008757	4	5008757	8
64*	SOPORTE DERECHO DE LA REPISA PARA PARRILLAS	5008758	4	5008758	8
65*	CESTA LATERAL DE MADERA - SÓLO DE LUJO	BS-27896	2	BS-27896	2
66*	SUPORTE SUPERIOR DE LA CESTA LATERAL - SÓLO DE LUJO	1006624	2	1006624	2
	SUPORTE INFERIOR DE LA CESTA LATERAL - SÓLO DE LUJO	1007795	2	1007795	2
67*	TERMÓMETRO - EN LOS EQUIPOS DONDE SE INCLUYA	—	—	TH-28401	1
68*	SOPORTE DEL TERMÓMETRO - EN LOS EQUIPOS DONDE SE INCLUYA	—	—	1009685	1

* NO ILUSTRADO


6 LAMP RECEPTACLE RP-3952
6 100W/120V FLOOD LAMPS LP-33592
#1
#2
#3
#4
#5
#6
TOP
HEAT PAD
CB-34406
120V 360W
60W
20W
NOTE: HEATER PADS MUST BE INSTALLED WITH HIGHER WATTAGE TO OUTSIDE OF UNIT.
NOTE #1: ALL NUMBERS IN ( ) = ALTO-SHAAM PART NUMBERS
NOTE #2: SEE DRW. 5006329 FOR WIRE ASSEMBLIES
DESIGN
UL
VOLTS
WATTS
AMPS
120V
1320W
11A
NEMA 5-15P 15A-125V PLUG
CD-3232
14/3 CORD
PLUG 16AMPS/125V
BACK VIEW OF SWITCH
TOGGLE SW. SW-33726
CONTROL BOARD CC-34593
CORD & EXTRA BLOCK ON SYSTEM ONLY
WHITE
GREEN
BLACK
BK-3019
72" (12/3 SJO, 125V) (CD-3607)
PWR. SWITCH (SW-3528)
5 5878 CHANGE SWITCH P/N FROM SW-34718 TO SW-3528 1/31/11 JPK
4 5787 FIXED H-M-L SWITCH WIRING 9/27/10 JPK
3 - RELEASED TO PRODUCTION 3/06/09 KDS
REV ECO DESCRIPTION DATE APP
ITM2-48 AND SYSTEM 120V 50/60HZ
ALTO-SHAAM
WIRING DIAGRAM
BY: MPB DATE: 6/28/07
DWG: 77085
SHEET 1 OF 1


6 LAMP
RECEPTACLE
RP-3955
6 107W/230V
FLOOD LAMPS
LP-33783
#1
#2
#3
#4
#5
#6
TOP
HEAT PAD
CB-34628
230V 360W
60W
20W
NOTE: HEATER PADS MUST BE INSTALLED WITH HIGHER WATTAGE TO OUTSIDE OF UNIT.
NOTE #1: ALL NUMBERS IN ( ) = ALTO-SHAAM PART NUMBERS
NOTE #2: SEE DRW. 5008783 FOR WIRE ASSEMBLY
BACK VIEW OF SWITCH
TOGGLE SW.
SW-33726
CONTROL BOARD
CC-34632
RELAY
(RL-33558)
RED
BLK
CR-3849
PWR
H
L
J3
J4
J5
J7
DESIGN
VOLTS
WATTS
AMPS
CE
230V
1412W
6.1A
230V
1400W
6.1A
NOTE: HEATING PADS USE 385W @ 230V.
LAMPS USE 107W @ 230V.
MEASURED AT SOUTH CYCLE 4/25/11.
CD-33490
12/3 HARMONIZED CORD
CORD & EXTRA BLOCK ON SYSTEM ONLY
72" (12/3 HARMONIZED) PART # CD-33490
BLUE
GREEN
BROWN
BK-3019
N
GND
L1
PWR.
SWITCH
(SW-3528)+
(SW-3905)
4 5989 INCREASED POWER RATING FROM 1360W LAMP AND HTG PAD INCREASED 4/26/10 JPK
3 5878 CHANGE SWITCH P/N FROM SW-34718 TO SW-3528 + SW-3905 1/31/11 JPK
2 5787 FIXED H-M-L SWITCH WIRING 9/27/10 JPK
REV ECO DESCRIPTION DATE APP
ITM2-48 AND SYSTEM 230V 50HZ
ALTO-SHAAM
WIRING DIAGRAM
DWG: 77201
SHEET 1_OF_1
BY: JPK DATE: 1/16/08


NOTE: HEATER PADS MUST BE INSTALLED WITH HIGHER WATTAGE TO OUTSIDE OF UNIT.
6 | 5878 | CHANGE SWITCH P/N FROM SW-34718 TO SW-3528 | 1/31/11 | JPK
5 | 5787 | FIXED H-M-L SWITCH WIRING | 9/27/10 | JPK
4 | - | RELEASED TO PRODUCTION | 3/06/09 | KDS
REV | ECO | DESCRIPTION | DATE | APP
ITM2-72 AND SYSTEM 120V 50/60HZ
ALTO-SHAAM
WIRING DIAGRAM
BY: MPB DATE: 6/28/07
DWG: 77086
SHEET 1 OF 1
NEMA 5-20P 20A-125V PLUG
UL DESIGN | VOLTS | WATTS | AMPS
120V | 1900W | 15.8A
120V | 1900W | 15.8A
CD-3397 12/3 CORD PLUG 20 AMP/125V
CORD & EXTRA BLOCK ON SYSTEM ONLY
WHITE
GREEN
BLACK
BK-3019
72" (12/3 SJO,20A-125V) (CD-3607)
TOP HEAT PAD CB-34406 120V 360W
20W
60W
TOP HEAT PAD CB-34407 120V 360W
50W
20W
50W
TOP HEAT PAD CB-34406 120V 360W
60W
20W
BK-33546
BK-33546
#1 #2 #3 #4 #5 #6 #7 #8
8 LAMP RECEPTACLE RP-3952
8 100W/120V FLOOD LAMPS LP-33592
BACK VIEW OF SWITCH
TOGGLE SW. SW-33726
CONTROL BOARD CC-34593
PWR. SWITCH (SW-3528)
BK-3019
BK-3019
NOTE #1: ALL NUMBERS IN ( ) = ALTO-SHAAM PART NUMBERS
NOTE #2: SEE DRW. 5006330 FOR WIRE ASSEMBLIES



DESIGN	VOLTS	WATTS	AMPS
	230V	2011W	8.7A
CE	230V	2000W	8.7A

REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
3	5989	INCREASED POWER RATING FROM 1800W LAMP AND HTG PAD INCREASED	4/26/10	JPK
2	5878	CHANGE SWITCH P/N FROM SW-34718 TO SW-3528 + SW-3905	1/31/11	JPK
1	5787	FIXED H-M-L SWITCH WIRING	9/27/10	JPK

RECLAMACIONES Y DAÑOS DURANTE el TRANSPORTE



Todo el equipo de Alto-Shaam se vende con envío F.O.B. (franco a bordo). En el momento en que lo acepta la empresa de transporte, dicho equipo se convierte en propiedad del consignatario.

Si ocurriesen daños durante el envío, será responsabilidad de la empresa de transporte o del consignatario. En dichos casos, la empresa de transporte tiene la responsabilidad de la entrega segura del producto, a menos que se pueda demostrar negligencia por parte del despachador.

1. Haga una inspección oportuna mientras el equipo esté todavía en el camión o inmediatamente después de haberlo trasladado al área de recepción. No espere hasta haber trasladado el producto a una bodega.
2. No firme ningún documento de flete sin que antes haya hecho un recuento completo y una inspección de todo el producto recibido.
3. Anote cualquier daño directamente en el recibo de la empresa de transporte.
4. Asegúrese de que el conductor firme el recibo. Si se niega a hacerlo, deje constancia de ello en el recibo.
5. Si el conductor no permite que se haga la inspección, escriba lo siguiente en el recibo de entrega:
   El conductor rehúsa que se haga la inspección del envío para verificar daños visibles.
6. Llame por teléfono a la oficina de la empresa de transporte inmediatamente después de encontrar el daño y exija una inspección. Envíe por correo una confirmación de la hora, fecha y persona con quien habló.
7. Conserve todas las cajas y demás material de embalaje para la futura inspección por parte de la empresa de transporte.
8. Registre inmediatamente una demanda escrita con la empresa de transporte y adjunte copias de todos los documentos pertinentes.

   Continuaremos con nuestra política de ayudar a nuestros clientes para cobrar las demandas que se hayan registrado adecuadamente y estén vigentes. Sin embargo, no podemos registrar ninguna demanda a nombre del cliente, asumir la responsabilidad de demanda alguna ni aceptar deducciones en el pago del producto debido a dichas demandas.

GARANTÍA LIMITADA

Alto-Shaam, Inc. garantiza solamente al comprador original que cualquier pieza original que presente defectos en cuanto a materiales o mano de obra estará, según lo considere Alto-Shaam, sujeto a las disposiciones que se establecen de aquí en adelante, y se reemplazará por una pieza nueva o reacondicionada.

El período de garantía de las piezas es el siguiente:

Para el compresor de refrigeración en Quickchillers™ de Alto-Shaam, cinco (5) años a partir de la fecha de instalación.

Para el elemento de calefacción en hornos de mantenimiento y cocción Halo Heat®, mientras el comprador original sea dueño del horno.

Para el resto de las piezas, un (1) año a partir de la fecha de instalación o quince (15) meses a partir de la fecha de envío, lo que ocurra primero.

El período de garantía de la mano de obra es de un (1) año a partir de la fecha de instalación o quince (15) meses a partir de la fecha de envío, lo que ocurra primero.

Alto-Shaam correrá con los gastos de mano de obra normal que se realice en horario de atención estándar, sin incluir horas extraordinarias, vacaciones o cualquier comisión adicional.

Para que sea válida, se debe presentar una reclamación de garantía durante el período de garantía correspondiente. Esta garantía es intransferible.

ESTA GARANTíA NO SE APLICA A:

1. Calibración.
2. El reemplazo de bombillas de luz, juntas de la puerta o el reemplazo de vidrio por daños de cualquier tipo.
3. Daños en el equipo debido a accidentes, flete, instalación inadecuada o alteración.
4. Equipos usados en condiciones de abuso, uso indebido, descuido o condiciones anormales que incluyen, entre otros, equipos sometidos a productos químicos fuertes o inapropiados como compuestos que contengan cloruros o sales cuaternarias, agua de mala calidad o equipos con números de serie que falten o que estén alterados, pero sin limitarse a lo anterior.
5. Los daños derivados como resultado directo de la mala calidad del agua, el mantenimiento inadecuado de los generadores de vapor y/o las superficies afectadas por la calidad del agua. La calidad del agua y el mantenimiento necesario del equipo generador de vapor serán responsabilidad del propietario/operario.
6. Los daños ocasionados por el uso de cualquier agente limpiador que no sea Combitherm® de Alto-Shaam, incluidos, entre otros, los daños por cloro u otros agentes químicos dañinos. **Se recomienda encarecidamente usar el limpiador Combitherm® de Alto-Shaam en los hornos Combitherm®.**
7. Cualquier pérdida o daño que derive de un mal funcionamiento, incluyendo pérdida de productos o daños consecuenciales o accidentales de cualquier índole.
8. Equipo modificado de cualquier manera a partir del modelo original, sustitución de componentes distintos a los autorizados por la fábrica, retiro de componentes incluyendo las patas, o la adición de componentes de cualquier tipo.

Esta garantía es exclusiva e invalida cualquier otra garantía, expresa o implícita, incluyendo las garantías implícitas de comerciabilidad e idoneidad para fines específicos de un objeto específico. En ningún caso Alto-Shaam será responsable por la pérdida de uso, pérdida de ingresos o ganancias, o la pérdida del producto, ni por ningún daño indirecto, especial, incidental o emergente. Nadie que no sea un trabajador de Alto-Shaam, Inc. está autorizado a modificar esta garantía ni podrá contraer ninguna otra obligación ni responsabilidad con relación al equipo de Alto-Shaam.

ALTO-SHAAM®

Entrada en vigencia: 09/10

ANOTE LOS NÚMEROS DE MODELO Y DE SERIE DE LA UNIDAD PARA UNA FÁCIL REFERENCIA. SIEMPRE INDIQUE LOS NÚMEROS DE MODELO Y DE SERIE EN SU CORRESPONDENCIA RELATIVA A LA UNIDAD.

Modelo: ______________________ Fecha de instalación: ______________________

Voltaje: ______________________ Adquirida en: ______________________

Número de serie: ______________________ ______________________

W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 • EE.UU.

Teléfono: 262.251.3800 • 800.558.8744 EE.UU./CANADÁ Fax: 262.251.7067 • 800.329.8744 SÓLO EE.UU.

www.alto-shaam.com

IMPRESO EN EE.UU.